



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Artikelcode	1304	Producent	Koopmans Meel BV
		Adres	Postbus 407, 8901 BE Leeuwarden
		Telefoon	+31 (0)58 294 84 94

Productomschrijving

Product wordt middels walsen geproduceerd uit een melange van hoogwaardige baktarwe. Aan geplette tarwe dient 8 tot 10% glutenpoeder toegevoegd te worden. Geplette tarwe is geschikt voor type Gelders Volkorenbrood en voor decoratie. Gecertificeerd conform de eisen voor "100% volkoren".

Ingrediëntendeclaratie

100% tarwe

Percentages <2% worden niet vermeld, dit volgens de Europese Verordening (1169/2011 EU).

Voedingswaarde per 100 g

Energie	1352	kJ
	320	kcal
Eiwitten	12,0	g
Koolhydraten	58,0	g
- Suikers	1,0	g
- Zetmeel	56,0	g
Vetten	2,0	g
- Verzadigd	0,2	g
- Trans	0,0	g
- Enkelvoudig onverzadigd	0,2	g
- Meervoudig onverzadigd	1,6	g
Cholesterol	0	mg
Voedingsvezels	11,0	g
Natrium	0,01	g
Kalium	0,33	g
Calcium	0,04	g
Zout	0,0	g



EIGENSCHAPPEN

Artikelcode	1304	Producent	Koopmans Meel BV
		Adres	Postbus 407, 8901 BE Leeuwarden
		Telefoon	+31 (0)58 294 84 94

Allergenen Informatie

1 : Gluten	M	tarwe
1.1 : Tarwe	M	tarwe
1.2 : Rogge	K	tarwe
1.3 : Gerst	Z	
1.4 : Haver	Z	
1.5 : Spelt	Z	
1.6 : Kamut	Z	
2.0 : Schaaldieren	Z	
3.0 : Ei	Z	
4.0 : Vis	Z	
5.0 : Aardnoten (pinda's)	Z	
6.0 : Soja	Z	
7.0 : Melk	Z	
8 : Noten (schaalvruchten)	Z	
8.1 : Amandelen	Z	
8.2 : Hazelnoten	Z	
8.3 : Walnoten	Z	
8.4 : Cashewnoten	Z	
8.5 : Pecannoten	Z	
8.6 : Paranoten	Z	
8.7 : Pistachenoten	Z	
8.8 : Macademianoten	Z	
9.0 : Selderij	Z	
10.0 : Mosterd	Z	
11.0 : Sesam	Z	
12.0 : Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	Z	
13.0 : Lupine	Z	
14.0 : Weekdieren	Z	
20.0 : Lactose	Z	
21.0 : Cacao	Z	
22.0 : Glutamaat (E620 - E625)	Z	
23.0 : Kippenvlees	Z	
24.0 : Koriander	Z	
25.0 : Maïs	Z	
26.0 : Peulvruchten	Z	
27.0 : Rundvlees	Z	
28.0 : Varkensvlees	Z	
29.0 : Wortel	Z	
Z= recept zonder, M= recept met, K= kan bevatten (en recept zonder), O= onbekend	Z	
Let op: Wij verwerken, naast glutenbevattende granen, de allergenen ei, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesam, sulfiet en lupine (conform 1169/2011 EU).	Z	
Om versleping van allergenen tegen te gaan, werken wij met schoonmaakprotocollen en/of gescheiden productielijnen.	Z	

Producteigenschappen

	Waarden	Methode
Vochtgehalte (%)	15.5 max.	ICC 110
Eiwitgehalte (%)	13	ICC 105
Hagberg valgetal (seconden)	220 min.	ICC 107
Volume Koopmans bakproef (ml)	3700	KM S.06.13d.01
Wateropname broodbereiding [%]	68	KM S.06.13d.01
Pletdikte (mm)	0.7	

Microbiologische richtwaarden

	Norm (KVE/gr)	Methode (ISO)
Totaal aëroob koloniegetal	< 1.000.000	4833
Gisten en schimmels	< 10.000	7954
Escherichia coli	< 50	7251
Clostridium perfringens	< 5.000	7937
Bacillus cereus	< 5.000	7932
Staphylococcus aureus	< 5.000	6888
Salmonella	afwezig in 25 gr	6579

Wetgeving/GMO

Dit product voldoet aan zowel de Nederlandse als de Europese wetgeving (waaronder EG Verordening 1881/2006). Tevens behoeft dit product geen declaratie in het kader van de EG Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003.

Verpakking / Houdbaarheid

	Omschrijving
Verpakkingsvorm	meerwandige papieren zakken à 20 kg netto [artikelnummer.4]
Houdbaarheid	4 maanden, mits opgeslagen bij <20°C en een R.V. van < 60%.
Opmerking	Daar er gebruik wordt gemaakt van natuurlijke grondstoffen kunnen bepaalde parameters per oogstjaar variëren.

Adresgegevens

	Bezoekadres	Postadres
Straat	De Merodestraat 3	Postbus 407
Postcode	NL-8937 AA	NL-8901 BE
Woonplaats	Leeuwarden	Leeuwarden
Telefoon	+31 (0)58 - 294 84 94	
Fax	+31 (0)58 - 212 51 96	
Internet	www.koopmansmeel.nl	info@koopmansmeel.nl

Goedkeuring en vertrouwelijkheid productspecificatie

Naam:	Ype Salverda (QA-manager).
Vertrouwelijkheid:	Deze specificatie en de daarin opgenomen informatie blijven eigendom van Koopmans Koninklijke Meelfabrieken BV en haar werkmaatschappijen en mag niet aan derden worden verstrekt zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van Koopmans Koninklijke Meelfabrieken BV.

Geplette Tarwe

Datum afgifte
Pagina

17-07-2017
4 / 4



Handtekening

Two handwritten signatures in black ink. The first signature is on the left and is more complex, with several loops and a long horizontal stroke extending to the right. The second signature is on the right, enclosed in a large oval, and is simpler, consisting of a few bold strokes.